



Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4289-1996

Asinan jahe

ICS 67.220.10

Badan Standardisasi Nasional



PENDAHULUAN

Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) Asinan Jahe dimaksudkan untuk meningkatkan mutu produk dalam negeri dan melindungi konsumen, serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Pembahasan Prakon diselenggarakan di Bandar Lampung pada tanggal 17 - 18 Januari 1996.

Rapat konsensus diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 13 Maret 1996. Hadir dalam Prakon adalah instansi terkait, yaitu :

- Balai Pengawasan Obat dan Makanan
- Falkutas Pertanian UNILA jurusan Teknologi Hasil Pertanian
- Falkutas MIFA UNILA
- Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang
- Lembaga Uji PT. Sucofindo Cabang Bandar Lampung
- Produsen PT. Losari Laksana dan Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia

Sebagai acuan utama dalam standar ini disusun berdasarkan :

1. SNI 19-0429 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.*
2. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman.*
3. ASTM Measurement Tables, *Specificgravity*, I.P.23.
4. SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*
5. SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba.*
6. Hasil penelitian dan pengamatan yang dilaksanakan di Balai Industri Tanjungkarang.
7. Surat Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Nomor : 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam Dalam Makanan.

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 3
2. DEFINISI	1 dari 3
3. SYARAT MUTU	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 3
5. CARA UJI.....	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN.....	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN.....	3 dari 3

ASINAN JAHE

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat, mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan, dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Asinan Jahe ialah jahe (Zingiber Officinale Roscoe), yang diawetkan dengan penambahan garam, dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu Asinan Jahe sesuai dengan Tabel 1.

Tabel I
Syarat Mutu Asinan Jahe

NO.	JENIS UJI	SATUAN DDDDDDDDDD	PERSYARATAN
1.	Keadaan isi		
1.1	Bentuk	-	rimpang khas
1.2	Bau	-	normal
1.3	Rasa	-	khas
1.4	Warna	-	normal
2.	Berat jenis 15°C/ 4°C, cairan	% Be	min. 16
3.	pH cairan	-	2 - 2,8
4.	Cemaran logam :		
4.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 10,0
4.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
4.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
4.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
5.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
6.	Cemaran mikroba :		
6.1	Angka lempeng total	koloni/gr	maks. $1,0 \times 10^2$

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

5. CARA UJI

5.1. Keadaan Isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI 01 - 2891 -1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.2. Persiapan Contoh Untuk Uji Kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01- 2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, persiapan contoh cairan dan padatan.

5.3. Berat Jenis 15 °C/4 °C (Be)

Cara uji untuk liquid yang lebih berat dari pada air.

5.3.1. Prinsip

Perbandingan berat dari sejumlah volume tertentu terhadap berat air dari volume cairan dan temperatur yang sama.

5.3.2. Peralatan

- a. Hidrometer yang distandarkan pada 15°C/4 °C skala °Be
- b. Thermometer
- c. Silinder Hidrometer yang terbuat dari logam atau gelas yang bening

5.3.3. Cara Kerja

- Tuangkan contoh yang akan diperiksa ke dalam alat Silinder Hidrometer dan hilangkan adanya gelembung udara, sebelumnya Thermometer diletakan dahulu ke dalam silinder.
- Tempatkan Silinder yang berisi contoh tersebut pada tempat yang datar dan dijaga agar perubahan temperatur contoh pada saat tersebut tidak lebih berubah sebanyak (1,5°C).
- Masukkan Hidrometer 15 °C/4 °C ke dalam contoh secara perlahan.

- Apabila Hidrometer sudah terapung bebas dan temperatur konstan $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$.
- Bacalah skala Hidrometer dan termometer dikonversikan ke tabel spesifikgravity.

5.4. pH

Cara uji pH sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 16.

5.5. Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 3.4.

5.6. Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.7. Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat Penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI. No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.